

# Speisekarte

Alle Preisangaben sind in Euro. – All prices are in Euros.

## **MITTAGSKARTE / LUNCH**

M1	Gebratene Eiernudeln <sup>[aw,c][f]</sup> <u>od.</u> Reis mit Gemüse <i>Fried egg noodles <u>or</u> rice with vegetables</i>	4,90
M2	Gebratene Eiernudeln <sup>[aw,c][f]</sup> mit Entenfleisch <i>Fried egg noodles with duck meat</i>	6,90
M3	Gebratene Eiernudeln <sup>[aw,c]</sup> <u>od.</u> Reis <sup>[f]</sup> mit Hühnerfleisch <i>Fried egg noodles <u>or</u> rice with chicken</i>	6,50
M4	Gebratene Eiernudeln <sup>[aw,c]</sup> <u>od.</u> Reis <sup>[f]</sup> mit knuspriger Ente <i>Fried egg noodles <u>or</u> rice with roasted duck</i>	9,50
M5	Gebratenes od. gebackenes <sup>[aw,c]</sup> Hühnerfleisch süß-sauer <i>Sautéd or crispy chicken in sweet and sour sauce</i>	6,50
M6	Gebratenes Gemüse <sup>[f,i]</sup> (wahlweise mit Tofu <sup>[f]</sup> ) <i>Sautéd vegetables (additional with tofu)</i>	6,50
M7	Hühnerfleisch mit rotem Curry und Kokosmilch <sup>[2]</sup> <i>Red curry with chicken and coconut milk</i>	8,00
M8	Knuspriges Entenfleisch <sup>[aw]</sup> süß-sauer <i>Roasted duck with sweet and sour sauce</i>	9,50
M9	Knusprige Ente <sup>[aw]</sup> mit grünem Curry und Kokosmilch <sup>[2][f]</sup> <i>Roasted duck in a green curry coconut milk sauce</i>	10,00
M10	Knusprige Ente <sup>[aw]</sup> mit Chili, Knoblauch, Pfeffer, Bambus, Thai-Aubergine und grünen Bohnen <sup>[f]</sup> <i>Roasted duck with chili, garlic, peppers, bamboo shoots, thai aubergines and long beans</i>	10,50
M11	Knusprige Ente <sup>[aw]</sup> mit Champignons, Spargel und Lauchzwiebeln <sup>[f]</sup> <i>Roasted duck with mushrooms, asparagus and green onions</i>	9,50
M12	Knusprige Ente <sup>[aw]</sup> mit verschiedenem Gemüse <sup>[f,i]</sup> in Austernsoße <i>Roasted duck with a variation of vegetables and oyster sauce</i>	9,50

M13	Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Knoblauch, Pfeffer, Bambus Thai-Aubergine und grünen Bohnen <i>Tender slices of seared beef with chili, garlic, pepper, bamboo shoots thai-aubergines and long beans</i>	8,00
M14	Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse <sup>[f]</sup> <i>Sautéd pork with vegetables</i>	7,00
M15	Gebackener Rotbarsch <sup>[d]</sup> süß-sauer <u>oder</u> mit gebratenem Gemüse <sup>[f]</sup> <i>Baked redfish with sweet and sour sauce <u>or</u> fried vegetables</i>	7,50
M16	Gebratenes Welsfilet <sup>[d]</sup> mit Chili, Knoblauch, Pfeffer, Bambus Thai-Aubergine und grünen Bohnen <i>Sautéd catfish fillet with chili, garlic, pepper, bamboo shoots, thai-aubergines and long beans</i>	8,00
M17	Gebackenes <sup>[aw,c]</sup> <u>od.</u> gebratenes Hühnchen mit Champignons, Zwiebeln und Spargel <i>Crispy <u>or</u> sautéd chicken with mushrooms, onions and asparagus</i>	6,50

## **VORSPEISEN / STARTERS**

### **Suppen / Soups**

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 1  | SUP PUH Krebsfleischsuppe <sup>[b,i]</sup><br><i>Crab meat soup</i>  | 3,50 |
| 2  | WANTAN SUPPE Hackfleisch in Teigtaschensuppe <sup>[aw,c,i]</sup><br><i>Minced meat and wontons in a savory broth</i>   | 3,50 |
| 3  | SUP PED Entenfleischsuppe <sup>[i]</sup><br><i>Duck meat soup</i>  | 3,50 |
| 4  | SUP KHAI Eierblumensuppe <sup>[c,i]</sup><br><i>Savory egg drop soup</i>   | 3,00 |
| 5  | SUP WUNSEN Glasnudelsuppe mit gemischtem Hackfleisch<br>(Rind, Schwein, Garnele) <sup>[i]</sup><br><i>Glass noodle soup with minced meat and prawns</i>  | 3,50 |
| 6  | TOM YAM GAI Hühnerfleischsuppe mit Zitronengras,<br>-blatt und Champignons (säuerlich-scharf)<br><i>Clear broth with chicken, lemon leaves, lime leaves and mushrooms</i>                              | 3,90 |
| 7  | TOM KAH GAI Hühnerfleischsuppe mit Zitronengras,<br>-blatt und Champignons in Kokosmilch <sup>[2]</sup><br><i>Rich coconut soup with chicken, lemon grass, lime leaves and mushrooms</i>               | 4,30 |
| 8  | TOM YAM GUNG Garnelensuppe mit Zitronengras,<br>-blatt und Champignons<br><i>Clear broth with shrimps, lemon grass, lime leaves and mushrooms</i>  | 4,30 |
| 9  | TOM KHA GUNG Garnelensuppe mit Zitronengras,<br>-blatt und Champignons in Kokosmilch <sup>[2]</sup><br><i>Coconut soup with shrimps, lemon grass and mushrooms</i>                                     | 4,30 |
| 10 | TOM YAM PLA Fischfleischsuppe <sup>[d]</sup> mit Zitronengras,<br>-blatt und Champignons<br><i>Clear fish soup with lemon grass, lime leaves and mushrooms</i>   | 4,30 |
| 11 | TOM KAH PLA Fischfleischsuppe <sup>[d]</sup> mit Zitronengras,<br>-blatt und Champignons in Kokosmilch <sup>[2]</sup><br><i>Fish soup with lemon grass, lime leaves and mushrooms and coconut milk</i> | 4,30 |

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 12 | SAUER SCHARF SUPPE (mit Entenfleisch) <sup>[c]</sup><br><i>Hot and sour soup (with duck meat)</i> | 3,00 |
|----|---|------|

### **Kleinigkeiten / Appetizer**

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 13 | GUNG SATHE Garnelenspieße mit Erdnusssoße <sup>[2]</sup><br><i>Skewers of shrimp, served with peanut sauce</i>  | 6,90 |
| 14 | GAI SATHE Hühnerspieße mit Erdnusssoße <sup>[2]</sup><br><i>Skewers of sliced chicken breast, served with thai peanut sauce</i>   | 5,90 |
| 15 | KHANOM JEEB Gebratene Teigtaschen <sup>[aw,c]</sup> mit Hackfleisch<br><i>Fried dumplings with minced meat</i>  | 5,90 |
| 16 | GIAU TORD Gebackener Wantanteig <sup>[aw,c]</sup><br>gefüllt mit Hackfleisch und Garnelen<br><i>Baked wontons with minced meat and prawns</i>                               | 3,90 |
| 17 | POH PIA TORD Frühlingsrollen <sup>[aw,c]</sup> (wahlweise vegetarisch)<br>mit süß-saurer Soße<br><i>spring rolls (with meat or vegetarian) served with sweet sour sauce</i> | 3,50 |

### **Salate / Salads**

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 18 | NUA NAM TOK Rindfleisch mit Zwiebeln und Minze <sup>[d]</sup><br><i>Minced beef with onions and thai mint</i>  | 6,90 |
| 19 | YAM WUNSEN Glasnudelsalat <sup>[d]</sup> (wahlweise vegetarisch)<br>mit Schweinehackfleisch, Zwiebeln, Kräuter und Erdnüssen<br><i>Mixed glass noodles with minced meat, onions, herbs and peanuts</i> | 6,90 |
| 20 | LAAB THAI Hühnerfleisch mit Thai-Gemüse,<br>Erdnüssen <sup>[h]</sup> , Lotusstiele <sup>[d]</sup><br><i>Chicken with thai vegetables, peanuts and lotus stalks</i>                                     | 6,90 |
| 21 | LAAB PACK REUM Gemüsesalat <sup>[d]</sup> mit Erdnüssen <sup>[h]</sup><br><i>Vegetable salad with peanuts</i>  | 6,90 |
| 22 | SOM DTAM Grüner Papaya-Salat <sup>[d]</sup> mit Garnelen <sup>[b,n]</sup><br>und Erdnüssen <sup>[h]</sup><br><i>Shredded green papaya with prawns and peanuts</i>                                      | 9,00 |

## ***HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES***

### **Curries**

- 23 Grünes oder rotes Curry mit Bambus, Thai-Gemüse und Kokosmilch<sup>[2]</sup>  
*Green or red curry with bamboo shoots, thai vegetables and coconut milk*

<b>Ente<sup>[aw]</sup></b>	<b>Huhn</b> (gebacken oder naturell)	<b>Rind</b>	<b>Garnele</b>	<b>Fisch</b> (Wels oder Rotbarsch)	<b>Veggie</b>
17,00	12,00	13,00	15,00	15,00	9,00

- 24 Panaeng-Curry mit Erdnüssen, Gemüse, Zitronenblatt, Kokosmilch<sup>[2]</sup>  
*Panaeng-Curry with peanuts, vegetables, lemon grass and coconut milk*

<b>Ente<sup>[aw]</sup></b>	<b>Huhn</b> (gebacken oder naturell)	<b>Rind</b>	<b>Schwein</b>	<b>Garnele</b>	<b>Fisch</b> (Wels oder Rotbarsch)	<b>Veggie</b>
18,00	13,00	14,00	13,00	16,00	16,00	9,00

- 25 Gebratenes Gemüse mit Curry und Kokosmilch<sup>[2]</sup>  
*Fried vegetables with curry and coconut milk*

<b>Ente<sup>[aw]</sup></b>	<b>Huhn</b> (geb. oder naturell)	<b>Rind</b>	<b>Schwein</b>	<b>Garnele</b>	<b>Fisch</b> (Wels oder Rotbarsch)	<b>Meeres- früchte</b>	<b>Veggie</b>
17,00	12,00	13,00	12,00	15,00	15,00	17,00	9,00

### **Gebratene Spezialitäten / Pan Fried Dishes**

- 26 Verschiedenes, gebratenes Gemüse<sup>[i]</sup> in brauner Sauce<sup>[f]</sup>  
*Mixed vegetables sautéed in a brown thai sauce*

<b>Ente<sup>[aw]</sup></b>	<b>Huhn</b> (gebacken oder naturell)	<b>Rind</b>	<b>Schwein</b>	<b>Garnele</b>	<b>Veggie</b>
17,00	12,00	13,00	12,00	15,00	8,00

- 27 Gebratenes Thai-Gemüse mit Chili, Bambus, Basilikum,

grüne Bohnen, jungem Pfeffer und Knoblauch (*scharf*)  
*Sautéd thai vegetables with chili, bamboo shoots, basil, long beans, peppers and garlic (spicy)*

Ente <sup>[aw]</sup>	Huhn (gebacken oder naturell)	Rind	Schwein	Garnele	Fisch (Wels oder Rotbarsch)	Meeres- früchte	Veggie
18,00	13,00	14,00	13,00	16,00	16,00	18,00	10,00

- 28 Gebratenes Thai-Gemüse mit Chili, Bambus, Bohnen, Thai-Auberginen und Basilikum  
*Sautéd vegetables with chili, bamboo shoots, long beans, thai-eggplant and basil*

Ente <sup>[aw]</sup>	Garnele	Fisch (Wels oder Rotbarsch)	Veggie
18,00	16,00	16,00	10,00

- 29 Gebratenes Gemüse (Ananas, Zwiebeln, Gurke) in süß saurer Sauce  
*Mixed vegetables (pineapple, onions, cucumber) in sweet sour sauce*

Ente <sup>[aw]</sup>	Huhn (gebacken oder naturell)	Fisch (Wels oder Rotbarsch)
17,00	12,00	15,00

- 30 Gebratene Champignons, Bambus, Zwiebeln und Zwiebellauch  
 wahlweise mit Ingwer  
*Sautéd mushrooms, bamboo, onions, green onions and ginger*

Ente <sup>[aw]</sup>	Huhn (gebacken oder naturell)	Rind	Schwein	Garnele	Fisch (Wels oder Rotbarsch)	Veggie
18,00	13,00	14,00	13,00	16,00	16,00	8,00

- 31 Gebratenes Gemüse mit Cashewnüssen, Morcheln, Spargel und  
 Zwiebeln  
*Sautéd vegetables with cashew nuts, morels, asparagus and onions*

Ente <sup>[aw]</sup>	Huhn (gebacken oder naturell)	Rind	Veggie
17,00	12,00	14,00	8,00

## Vegetarische Speisen / Vegetarian Meals

- 32 Gebratenes Gemüse<sup>[f]</sup> mit Glasnudeln, Cashewnüssen, 8,00  
Morcheln Spargel und Zwiebeln  
*Glass noodles with mixed vegetables, cashew nuts, morels, asparagus  
and onions*
- 33 Gebratenes Gemüse mit Lychee<sup>[2]</sup> und Longan<sup>[2]</sup> 8,00  
in süß-saurer Sauce  
*Mixed vegetables with lychee and longan served in a sweet sour sauce*

## Reis und Nudeln / Rice and Noodles

- 34 Gebratener Reis oder Eiernudeln<sup>[aw,f]</sup> 10,00  
mit Hühnerfleisch, Zwiebeln, Porree und Ei  
*Fried rice or egg noodles with chicken, onions and leeks*
- 35 Gebratener Reis oder Eiernudeln<sup>[aw,f]</sup> 10,00  
mit Garnelen, Zwiebeln, Porree und Ei  
*Fried rice or egg noodles with shrimps, onions and leeks*
- 36 Gebratene Reismnudeln<sup>[c]</sup> mit Schweinefleisch, 9,00  
Erdnüssen, Ei und Gemüse<sup>[f]</sup>  
*Fried rice noodles with pork, peanuts and vegetables*
- 37 Gebratene Reismnudeln<sup>[c][f]</sup> 10,00  
mit Hühnerfleisch, Rindfleisch oder Garnelen, Thai-Spinat und Ei  
*Fried rice noodles with chicken, beef or prawns, thai spinach and eggs*

## Spezialitäten & Tipan / Specials & Tipan

- S1 HOH MOK THALE 16,00  
gedünstete Meeresfrüchte<sup>[b,f,n]</sup> mit Kokosmilch<sup>[2]</sup>, rotem Curry und  
Gemüse  
*Steamed seafood with coconut milk, red curry and vegetables*
- S2 GAENG KUA PED 18,00  
Knusprige Ente mit Ananas, grüne Bohnen Kokosmilch<sup>[2]</sup> und  
Lychees<sup>[2][f]</sup>  
*Roasted duck with pineapples, long beans, lychee and coconut milk*
- S3 SIKKONG MUH TORD 13,00  
gebratene Schweinerippchen mit Knoblauch und Pfeffer<sup>[f]</sup>  
*Seared pork ribs with garlic and pepper*

S4	NUA LUUK-KÄ gebratenes Lammfleisch mit Chili, Knoblauch, jungem Pfeffer und rotem Curry <sup>[f]</sup> <i>Braised lamb with chili, garlic, peppers and red curry</i>	14,00
T1	GUNG TORD KRATIEM gebratene Garnelen und Gemüse mit Knoblauch und Pfeffer <sup>[f]</sup> <i>Fried shrimps and vegetables with garlic and pepper</i>	16,00
T2	THAI PALAST ENTE knusprige Ente <sup>[aw]</sup> mit Thai-Spinat, Ingwer und hausgemachter Sauce <sup>[f]</sup> <i>Crispy duck with thai spinach, ginger and house made sauce</i>	18,00
T3	PED TORD KRATIEM Knusprige Ente <sup>[aw]</sup> mit Knoblauch, Pfeffer und Gemüse <sup>[f]</sup> <i>Crispy duck with garlic, pepper and mixed vegetables</i>	17,00
T4	GAI TORD KRATIEM Gebratenes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Pfeffer und Gemüse <sup>[f]</sup> <i>Sautéed chicken meat with garlic, papper and mixed vegetables</i>	13,00

### **Vietnamesische Speisen / Vietnamese cuisine**

V1	PHO GA Vietnamesische Reisnudelsuppe <sup>[d]</sup> gewürzt mit Ingwer, Zimt, Nelken; garniert mit Hühnerfleisch, Sojasprossen und Kräutern <i>Vietnamese noodle soup served with chicken breast fillets, fresh herbs and soy sprouts, seasoned with ginger, cinnamon and cloves</i>	10,00
V2	PHO BO Vietnamesische Reisnudelsuppe <sup>[d]</sup> gewürzt mit Ingwer, Zimt, Nelken; garniert mit Rindfleischstreifen, Sojasprossen und Kräutern <i>Vietnamese noodle soup served with slices of beef, fresh herbs and soy sprouts, seasoned with ginger, cinnamon and cloves</i>	10,00
V3	PHO XAO DUI GA RAN gebratene Reisnudeln mit Gemüse und knusprigem Hühnerschenkel <sup>[aw,c][f]</sup> <i>Flat rice noodles with fresh vegetables served with crispy chicken leg</i>	10,00
V4	MIEN XAU GA Gebratene Glasnudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse <sup>[c][f]</sup> <i>Fried glass noodles with chicken and vegetables</i>	10,00



V5	VIT RAN knusprige Ente <sup>[aw]</sup> mit Pak-Choi, Knoblauch und Ingwer <i>Crispy duck with pak choi, garlic and ginger</i>	15,00
V6	GA RAU CAI Gebratenes oder gebackenes Hähnchen mit Pak-Choi, Ingwer und Knoblauch <i>Chicken with pak choi, garlic and ginger</i>	14,00

**Bitte beachten Sie dass in allen unsere Speisen mit heimischen Gewürzen, welche u.a. Glutamat<sup>[f]</sup> beinhaltet, gewürzt wird. Sollten Sie diese nicht wünschen, informieren Sie bitte das Personal.**

### **Beilagen**

Gebratene Eiernudeln <sup>[aw,c]</sup>	<i>Fried noodles</i>	3,50
Gebratener Reis <sup>[c]</sup>	<i>Fried rice</i>	3,50
Pommes	<i>French fries</i>	2,50

### ***NACHSPEISEN / DESSERTS***

Gebackene Banane mit Honig und Sesam <sup>[6]</sup> (wahlweise mit Vanilleeis <sup>[g]</sup> +1,50€) <i>Baked banana with honey and sesam seeds (additional with vanilla ice cream +1,50€)</i>	3,00
Kokosnusseis <sup>[g]</sup> <i>Coconut ice-cream</i>	4,50
Orangeneis <sup>[g]</sup> <i>Orange ice-cream</i>	4,50
Bananensplit mit Eierlikör <sup>[g]</sup> <i>Bananasplit with egg liqueur</i>	4,30

# Getränkekarte

## *Alkoholfreie Getränke*

	0,2l	0,4l
Cola <sup>[1,2,9]</sup>	2,30 €	3,50 €
Fanta <sup>[1,3]</sup>	2,30 €	3,50 €
Sprite	2,30 €	3,50 €
Spezi <sup>[1,2,3,9]</sup>	2,30 €	3,50 €
Oppacher Tonic Water <sup>[10]</sup>	2,30 €	3,50 €
Oppacher Ginger Ale <sup>[1]</sup>	2,30 €	3,50 €
Oppacher Bitter Lemon <sup>[10]</sup>	2,30 €	3,50 €
Oppacher Apfelschorle	2,30 €	3,50 €
Oppacher Mineralwasser (still, medium, spritzig)	2,00 €	3,20 €
Säfte/Nektare (Apfel, Orange, Ananas, Banane, Kirsch)	2,50 €	4,50 €
Asiatische Säfte/Nektare (Mango, Guave, Lychee, Papaya, Coconusssaft, -milch)	3,00 €	4,00 €
Chanh Da (Vietnamesische Limonade)	0,5l	4,00 €

## *Warme Getränke*

### Kaffee

Kaffee	2,50 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	4,00 €

### Tee

Grüntee	3,50 €
Jasmintee	3,50 €
Lotustee	3,50 €
Mangotee	3,50 €
Ingwertee	2,50 €

Tasse Tee	2,50 €
(Schwarz, Kamille, Kräuter, Pfefferminze, Früchte)	

## ***Bier***

<u>Vom Faß</u>	0,3l	0,5l
Schwerter Meißer <sup>[ag]</sup>	2,90 €	4,10 €
Radler <sup>[ag]</sup> süß ooder sauer	2,90 €	4,10 €
Diesel <sup>[ag]</sup>	2,90 €	4,10 €

### Flaschenbier

Kloster Andechs Hefeweizen <sup>[aw]</sup> (mit Bananensaft +2,00 €)	0,5l	3,90 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,90 €
Singha Bier <sup>[aw]</sup>	0,3l	3,50 €
Saigon Bier <sup>[aw]</sup>	0,3l	4,00 €

## ***Offene Weine***

### Weißwein

<i>Chardonnay</i> Italien	0,2l	4,00 €
trocken, saftig, weich, Noten von Guave und Limonen		
<i>Müller Thurgau</i> Oberbergener Baßgeige	0,2l	4,00 €
trocken, leicht und frisch, Aromen nach Apfel und Muskatnuss		
<i>Oppenheimer Riesling</i> , Deutschland	0,2l	4,00 €
halbtrocken, ausgewogen und fruchtig		
<i>Erben Spätlese</i> , Rheinhessen Deutschland	0,2l	4,00 €
lieblich, ausgeprägtes, herzhaftes Fruchtaroma		

### Rotwein

<i>Trollinger mit Lemberger</i> , BW Deutschland	0,2l	4,00 €
trocken, feinfruchtig nach Waldbeeren, feinherb, leichte Säure		
<i>Merlot</i> , Italien	0,2l	4,00 €
trocken, käftiges Bukett reifer dunkler Beeren		
<i>Cellier D'Or Rouge</i> , Südfrankreich	0,2l	4,00 €
Fruchtaromen von Kirschen und Johannisbeeren		
<i>Cellier d'Or Rosé</i> , Südfrankreich	0,2l	4,00 €
trocken, ausgewogen, lebhaft und süffig mit Aromen von roten Früchten		

## *Sekt*

Rotkäppchen trocken od. halbtrocken

Piccolo	0,25l	3,50 €
Flasche	0,75l	16,00 €

**Alle offenen Weine, Flaschenweine und Sekt beinhalten Sulfite und werden aus Trauben<sup>[5]</sup> hergestellt.**

## *Aperitifs*

Lillet Wild Berry <sup>[1]</sup>	0,25l	4,90 €
Campari Orange <sup>[1]</sup>	0,25l	4,90 €
Gin Tonic <sup>[10]</sup>	0,3l	4,90 €
Martini Bianco	5cl	3,20 €
Pflaumenwein	10cl	3,50 €

## *Spirituosen*

Jägermeister	2cl	2,00 €
Wodka	2cl	2,00 €
Underberg	2cl	2,00 €
Malteser Kreuz	2cl	2,00 €
Fernet Branca	2cl	2,00 €
Ramazotti	2cl	3,00 €

Reisschnaps	2cl	3,40 €
Bambusschnaps	2cl	3,60 €
Mekong Whiskey	2cl	3,00 €

<u>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</u>	<u>enthält: kennzeichnungspflichtige Allergene</u>
1 Farbstoff(e)	a Glutenhaltige Getreide und –erzeugnisse
2 mit Konservierungsstoff(en)	b Krebstiere und –erzeugnisse
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier und –erzeugnisse
4 mit Geschmacksverstärker(n)	d Fisch und –erzeugnisse
5 mit Schwefeldioxid	e Erdnüsse und –erzeugnisse
6 mit Schwärzungsmittel	f Soja und –erzeugnisse
7 mit Phosphat	g Milch und –erzeugnisse
8 mit Milcheiweiß	h Schalenfrüchte und –erzeugnisse
9 koffeinhaltig	i Sellerie und –erzeugnisse
10 chininhaltig	j Senf und –erzeugnisse
12 mit Süßungsmitteln	k Sesam und –erzeugnisse
12 enthält eine Phenylalaninquelle	l Schwefeldioxid und Sulfide (>10mg/kg)
13 gewachst	m Lupine und –erzeugnisse
14 mit Taurin	n Weichtiere und –erzeugnisse

